



INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO

LA MANÁ

Carrera:

Tecnología Superior en Gastronomía

PROYECTO DE TITULACIÓN

Previo a la obtención del título de:

TECNÓLOGO SUPERIOR EN GASTRONOMÍA

Tema:

**“APLICACIÓN DE MÉTODOS DE EXTRACCIÓN DE CAFÉ UTILIZANDO
FRUTAS COMO MEDIO DE AROMATIZACIÓN Y SU PROPUESTA
GASTRONÓMICA PERIODO 2025”**

Autoras:

DIANA CAROLINA VARGAS TOAQUIZA

ANGELA ESPERANZA GUANIN BAZURTO

La Maná, febrero del 2026

RESUMEN

Esta investigación desarrolla y evalúa una propuesta gastronómica basada en la funcionalización del perfil sensorial del café (*Coffea arabica*) mediante la incorporación controlada de compuestos aromáticos volátiles derivados de frutas locales de La Maná, Ecuador: naranja, piña y maqueño. La propuesta central consiste en la aplicación sistemática de tres métodos de extracción prensa francesa (infusión por inmersión), cold brew (maceración en frío) y Moka Pot (extracción por presión de vapor)— como sistemas de sabores, para crear una línea estandarizada de bebidas y postres innovadores.

Mediante una metodología exploratorio-descriptiva, se llevó a cabo un análisis sensorial cuantitativo que incluyó pruebas hedónicas y descriptivas (ADA) con una muestra representativa del mercado local. Los resultados confirmaron una alta aceptación del 91%, validando la viabilidad sensorial de la propuesta. Como parte integral del desarrollo, se elaboraron protocolos técnicos y fichas de estandarización que definen parámetros críticos tales como ratios café-fruta, perfiles de molido, tiempos de extracción y condiciones de conservación para cada producto.

La propuesta gastronómica final incluye cuatro productos estandarizados y técnicamente documentados: Cappuccino de Naranja (basado en espresso aromatizado), Frappé de Piña (elaborado con cold brew infusionado), Affogato y Tiramisú, cada uno diseñado para ofrecer un perfil sensorial distintivo y reproducible.

Adicionalmente, la investigación integró un análisis de viabilidad técnico-financiera que demostró la rentabilidad del modelo productivo propuesto, considerando costos de materia prima, procesos y comercialización. La propuesta, en su conjunto, busca posicionar un modelo de innovación gastronómica sostenible que articula la identidad local, la valorización de recursos endógenos y la aplicación técnica de métodos de extracción, ofreciendo una alternativa diferenciada en el sector de alimentos y bebidas.

Palabras Clave

Extracción de café aromatizado, Estandarización de bebidas y postres, Análisis sensorial cuantitativo (ADA), Viabilidad técnico-comercial